

Kvällens 3 rätters meny

Getost med färsk rödbeta, valnötter,
rosmarinhonung och örter

2020 Varietal Verdejo

Bodega José Pariente, Rueda

*

Stekt kalventrecôte med skärbönor,
bakad tomat och rödvinssås , serveras med
sauce bearnaise och pommes frites

2017 Montecucco Rosso Riserva

Agricola ColleMassari, Toscana

*

Färska jordgubbar med maräng, flädercurd,
jordgubbssorbet och vispad grädde

2020 Moscato d'Asti I Vignaioli Santo Stefano

Ceretto, Piemonte

Kvällsmeny 3 rätter 495kr

Vinmeny 3 glas 395 kr

Drinktilltugg & Snacks

Ostron – Fine de Claire

- Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett 39kr/st

Löjrom

Bottenviken, Sverige och Finland, Quality Caviar

- Krispiga potatischips med dipp på löjrom, creme fraiche och lök 154kr

Jamon Iberico Bellota 5J skinka 30g 145kr

Grekiska Oliver med kärna 55kr

Tryffelchips / Rotfruktschips 55kr

Iberiska Svålar med tryffeldipp 69kr

Förrätter

Hummer	255kr
Nykockt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli	
Ceviche	149kr
pilgrismussla med rom, tomat, gurka, majs, jalapeño, picklade senapsfrön, koriander och lime	
Råbiff	149kr
Nymald svensk oxfilé med picklad rödbeta, pepparrot, cornichon, rostat bovete, dragonmajonäs och krasse	
Chèvre	149kr
gratinerad getost med primör rödbeta, valnötter, rosmarinhonung och örter	
Charkbräda	149kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons	

FRÅN GRILLEN

Ibérico Bellota "Presa" ca. 200g	298kr
<i>Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca. Specialdetalj av karré. Aljomar</i>	
Entrecôte ca. 300g	345kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3</i>	
Oxfilé ca. 200g	365kr
<i>Sverige, hängmörad, Dahlbergs klass 2,5+</i>	
Kalventrecôte ca. 200g	298kr
<i>Nederländerna</i>	
Ryggbiff ca. 200g	295kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Scan Meny</i>	
Tonfisk	295kr
<i>Linfångad och MSC-märkt</i>	

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE

STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 6 VECKOR

Irland, kötttrasdjur, c.a 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections

Entrecôte med ben och kappa, 2,5 – 3,0 cm tjocklek	525kr
T-Benstek – ryggbiff & oxfilé på ben, 2,5-3,0cm tjocklek	595kr
Klubbstek – ryggbiff på ben, 2,5-3,0 cm tjocklek	465kr

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer: 495kr/person
oxfilé, Iberico presa, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad oxkind,
serveras med de tillbehör ni väljer per person enligt nedan.

Så här komponerar du din rätt:

Priset som står angivet inkluderar 3 tillval av potatis och/eller grönsaker samt sås från nästa sida.

- 1. Välj vilken köttbit och vilken stekgrad du önskar.*
- 2. Välj potatis och/eller grönsaker.*
- 3. Välj din favoritsås.*

Skulle du vilja beställa något extra av tillbehören tillkommer angivet pris.

Slaktarens urval av tillbehör

Om du vill ha extra tillbehör och/eller såser går det utmärkt att beställa som extra tillval till priset nedan.

POTATIS

Pris per extra servering

Pommes Frites	65kr
Potatisduchese <i>smaksatt med tryffel (innehåller ägg)</i>	65kr
Färsipotatis <i>Svängd i olivolja och örter</i>	65kr

GRÖNSAKER

Nykokta skärböner <i>Med örter</i>	45kr
Tomatsallad <i>färsk och semitorkad tomat med silverlök, vinäger och spenat</i>	65kr
Hjärtsallad <i>Med bacon, krutonger och vinaigrette</i>	65kr

SÅSER

Sauce Bearnaise	45kr
Tryffelaioli	45kr
Salsa verde	45kr
Barbeque sauce <i>(innehåller sesam)</i>	45kr
Chili aioli	45kr

SLAKTARENS KLASSIKER

Slaktarplanka	315kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny</i>	
Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, skärböner, bakade tomater, parmesansallad och sauce bearnaise	
Prime Beef Burger	249kr
Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högrev stekt till 70°C med tryffelmajonäs, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka och pommes frites.	
Råbiff	295kr
Nymald svensk oxfilé med picklad rödbeta, pepparrot, cornichon, rostat bovete, dragonmajonäs och krasse, serveras med tryffeldipp och pommes frites	
Vegetariskt	255kr
Bakad aubergine med rostad frökräm, confiterad vitlök, skärböner, bakad tomat, fårost och mandel	

Barnmeny (0-12 år)

2-rätters barnmeny 175kr

Barnburgare 90gr stekt till 70°C med pommes frites och ketchup
Vaniljglass - med chokladsås & maräng

*

Köttbullar, prinskorv och pommes frites <i>(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)</i>	85kr
Oxfilemedaljong med pommes frites och bearnaisesås	175kr
Barnburgare 90gr stekt till 70°C med pommes frites och ketchup	125kr
Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng	75kr

Efterrätter

Nygräddad mörk chokladfondant med Slaktarens vaniljglass, dulce de leche, rostade hasselnötter, olivolja och havssalt	105kr
Färska jordgubbar med maräng, flädercurd, jordgubbssorbet och vispad grädde	105kr
Crème brulée med säsongens tillbehör	105kr
Kvällens sorbet	65kr
Chokladtryffel	40kr

Sött vin

	pris glas
Ratafia de Champagne Domaine Egly-Ouriet, Champagne	4 cl 115kr
2020 Moscato d'Asti I Vignaioli Santo Stefano Ceretto, Piemonte	6 cl 99kr
2011 Stepp Beerenauslese «S» Gerd Stepp Winery, Pfalz	4 cl 99kr
Rutherglen Classic Muscat Morris Wines, Victoria	4 cl 99kr
2019 Vecchioflorio Dolce Marsala Superiore Cantine Florio, Sicilien	4 cl 90kr